	ver.4 このレシピのエネルギー	136	kcal 体重の0.7	75乗	1.81	kg	計算では	0.96	日分となり	Jます				
参考の表へ		142	kcal 体	重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする					
	1/30(fri)		このレシピで摂取できる栄養				このレシピでの推奨量 *1		このレシピでの 推奨量 推奨量		このレシピでの上限量 *2			
		グラム	総重量	g	222.3		NI NI	RC	AAFCO	老齢犬用	12.7.2	NRC		AAFCO
鱼介類	  あじ・まあじ-焼き	8.5		g	179.7					老師大用   「小動物の	疾患別推奨レベル			
	糸引き納豆	2.5		g	42.6		体重0.75  乗ベース		乾燥重量 ベース	臨床栄養学」より		体重0.75  乗ベース		乾燥重量 ベース
	さつまいも-蒸し	15	エネルギー	kcal	136.1		来ベース	\	^-^	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗べ一人	\	\
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	13	エネルギー密度		3.2	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
野菜類	トマトー生	32												
- 7 - 1 - 1 - 1 - 1	キャベツ-生	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	たんぱく質	g	10.5	25%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	こまつな・葉ーゆで	6	内、動物性蛋白質	g	4.7	11.0%					~			
	オクラーゆで		脂質	g	8.3	19%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	46%	33%	
	ほうれんそう・葉-ゆで	6	可溶性炭水化物	-	16.8	40%					~			
	まいたけ-ゆで ごま-いり	5 1.8	繊 不溶性 総 量	g	4.8 6.4	11.2% 14.9%				2.0% ~	~			
	フラックシシードオイル	0.1		g	2.0	4.6%					~			
	ブルーベリー-生	5	ナトリウム	g mg	42	0.10%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
1110 1101	きな粉・全粒大豆	1.1		mg	746	1.75%	0.11%	0.08%	0.60%	0.15% ~ 0.55%	0.07% ∼ 0.25%			
	C.910 TUTVT	1.1	カルシウム	mg	221	0.52%	0.55%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	61	0.144%	0.084%	0.060%	0.040%	0.00%	~			0.3%
魚介類	  あじ・まあじ-焼き	8.5		mg	191	0.45%	0.42%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	3.5	カルシウム:リン		1.15				1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15												
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	13			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量	*1推奨量:このくらい	は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	栄養量
野菜類	トマトー生	32	鉄	mg	2.0		2	1	3	*2上限量:これ以上(	ま危険という量			128
野菜類	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	1.1		4	3	5					43
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6	銅	mg	0.3		0.4	0.3	0.3	/DM: 乾燥重量	あたり			11
野菜類	こまつな・葉-ゆで	6	マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2					
野菜類	オクラ-ゆで		ピタレチノール	IU	7		302	215	213			12627	9070	10639
	ほうれんそう・葉-ゆで	6	ミン カロテン当量	IU	475									
	まいたけ-ゆで	5		-	478		302	215	213			12627	9070	10639
	ごま-いり	1.8	ビタミンD	IU	30		33	23	21			188	136	213
	フラックシシードオイル	0.1	ビタミンE	IU	4.5		1.8	1.3	2.1					43
21424790	ブルーベリー-生	8		μg	149		98	69						
豆類	きな粉・全粒大豆	1.2		mg	0.3		0.1	0.1	0.0					
			ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
			ナイアシン ビタミンB6	mg	3.2		1.0	0.7	0.5					
			ビタミンB0	mg	0.37 0.10		0.09	0.06	0.04					
			葉酸	μg μg	130		16	1.5	8					
		錠∙杯	パントテン酸	μg mg	1.2		0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	376		0.9	0.0	0.4					
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	19									
l	ワダカルシューム末	0.2		g	0.07									
サ プ リ	パルミチン酸アスコルビル	0.4	飽 和	g	0.7									
Ú			一価不飽和	161111111111111	1.2									
×	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和		1.9									
ント	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	427									
	ワダカルシューム末	0.2	ll脂 n-6	mg	1467									
	パルミチン酸アスコルビル	0.4	酸 n-6 : n	_	3.4	: 1								
			リノール酸	-	1448		650	468	426			3793	2766	
			αリノレン酸		233		25	19						
			EPA+DHA		166		25	19				668	468	
			EPA : DHA	mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	

EPA+DHA mg 166 25 19 1:1 1:1 1:1 サプリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。 分数の入力方法 例:2/3→ゼロ+スペース+2/3

アミノ酸(参考)								
このレシピで	担刑不主	- z =	このレシピでの推奨量					
	TERM CO	の里	N	AAFCO				
/DI		mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	17深里里へ			
イソロイシン	0.9%	403	217	162	157			
ロイシン	1.6%	691	397	289	251			
リジン	1.6%	694	199	149	268			
メチオニン	0.5%	228	199	140				
シスチン	0.3%	131						
メチオニン・シスチン計	0.8%	360	379	277	183			
フェニルアラニン	1.0%	412	271	192				
チロシン	0.7%	316						
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	728	434	315	311			
スレオニン	0.9%	399	253	183	204			
トリプトファン	0.3%	117	83	60	68			
バリン	1.1%	473	289	209	166			
ヒスチジン	0.7%	317	112	81	77			
アルギニン	1.4%	583	199	149	217			

アミノ酸スコア(参考)									
このレシピで摂取	できる量	窒素1gあたりの	算定用評	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)				
COPP C C RAN	(mg)	アミノ酸量	1973年 (一般用)	1985年 (2-5歳)	1973年 (一般用)	1985年 (2-5歳)			
イソロイシン	403	273	250	180	109	152			
ロイシン	691	468	440	410	106	114			
リジン	694	469	340	360	138	130			
メチオニン・シスチン計	360	243	220	160	111	152			
フェニルアラニン・チロシン計	728	493	380	390	130	126			
スレオニン	399	270	250	210	108	129			
トリプトファン	117	79	60	70	132	113			
バリン	473	320	310	220	103	145			
ヒスチジン	317	214	-	120	-	179			
全窒素量(g)	1.5								

